

# Pommes de terres en purée

Donne 3-4 portions

Colleen Heatwole, Burton, MI

Préparez-vous. Temps de cuisson : 5 minutes Réglage : Pression manuelle :

Relâchement élevé : Manuel

1 tasse d'eau

6 pommes de terre de taille moyenne, pelées et coupées en quartiers

2 c. à soupe de beurre non salé

½ à ¾ tasse de lait, réchauffé

sel et poivre au goût

1. Ajouter 1 tasse d'eau dans le pot intérieur du Instant Pot. Mettez le panier du cuiseur vapeur dans la casserole et mettez les pommes de terre dans le panier.

2. Cuire 5 m. à MANUAL/PRESSURE COOK HIGH.

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, effectuez un relâchement manuel. Tester les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Au besoin, refermer le couvercle et cuire à haute pression quelques minutes de plus.

4. Transférer les pommes de terre dans un grand bol. Écraser à l'aide d'un batteur à main, en incorporant le beurre en remuant. Ajouter graduellement le lait chaud. Saler et poivrer au goût.

Mémoire préférée du partage de cette recette :

J'ai appris à écraser les pommes de terre il y a longtemps avec les conseils du livre de cuisine d'une tante. Le lait doit toujours être réchauffé et ajouté progressivement, pas tous en même temps.

Note de la traductrice : je ferais cuire 8 m. Les patates coupées en 4 ou 5 morceaux.

Traduit de : Fix-It and Forget-It Instant Pot Cookbook

